عش البلبل

المقادير

كنافة طازجة
قطر
سمنة
فستق حلبي

نأخذ شلة من
الكنافة ونلفها
حول أصبعينا
بهذه الطريقة

المراعي
Almarai
السمن البقري
PURE GHEE
تكون اللفة
بهذا الشكل
مثل الدائرة

GHEE
ونصفهم بلصينية
جانب بعضهم
البعض حتى تمتلئ
كلها

نوزع الفستق
عليهم
ملعقة تقريبا
بكل واحدة

نوزع السمنة
عليهم ولازم تكون
كتيرة ماتخافوا
منصفيهابس تستوي

نخرجها من الفرن ونميلها ونتركها مائلة لتبرد وتنزل كل السمنة

وتقدم

بالشفاء بلهناء